



Tartare au couteau et frites maison et rognons de veau à la moutarde et galettes de pomme de terre.

Tartare au couteau et frites maison (pour 4 personnes)

- 500 g de filet de boeuf
- 4 échalotes ciselées
- 4 cuillères à soupe de câpres
- 1/2 bouquet de persil plat
- 10 cornichons
- 4 jaunes d'œufs
- 4 cuillères d'huile de tournesol
- 2 cuillères à soupe de Worcestershire sauce
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- Quelques gouttes de tabasco
- sel et poivre du moulin.
- Accompagnement
- 8 Pommes de terre à frites
- Huile Végétale neutre
- 1 jaune d'oeuf
- Vinaigre
- Moutarde
- Sel et poivre du moulin

1/ Hachez la viande au couteau.

2/ Ciselez les échalotes.

3/ Hachez le persil.

4/ Concassez les câpres et les cornichons.

5/ Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs avec la moutarde, ajoutez la Worcestershire sauce puis l'huile, comme pour une mayonnaise.

6/ Incorporez ensuite les échalotes, le persil, les câpres et les cornichons avec la viande.

7/ Mélangez puis assaisonnez avec le sel, le poivre et le Tabasco.

8/ Montez une mayonnaise

9/ Cuisez les frites

10/ Servez le tartare de boeuf sur assiette, accompagné de frites maison, de mayonnaise et de salade verte.



Rognons de veau à la moutarde et galettes de pomme de terre (pour 4 personnes)

- 2 pièces de rognons de veau nettoyées
- 1 échalote
- 15 cl de riesling
- 10 g de moutarde à l'ancienne
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl de vinaigre de vin rouge
- 800 g de pdt à chair ferme
- 1 oignon
- 1/2 botte de persil plat
- 2 œufs
- noix de muscade
- huile d'arachide
- sel
- poivre du moulin
- Huile d'olive

1/ Préchauffez le four à 180°

2/ Pelez et râpez grossièrement les pommes de terre, ciselez finement l'oignon, concassez les feuilles de persil et mélangez le tout avec les oeufs, la muscade, le sel et le poivre.

3/Formez des galettes avec le mélange et faites-les dorer à la poêle dans l'huile d'olive. Ensuite, réservez dans un plat et enfournez 10 minutes à 180°.

4/ Pendant ce temps-là, ciselez finement l'échalote. Taillez les rognons en gros cubes et salez.

5/ Saisissez les rognons dans une poêle avec un filet d'huile d'arachide et réservez. Dans cette même poêle, faites suer les échalotes puis déglacez avec le vinaigre de vin. Mouillez au riesling et faites réduire de moitié, ajoutez la crème et faites à nouveau réduire de moitié. Terminez la sauce en ajoutant la moutarde et rectifiez l'assaisonnement.

6/ Terminez la cuisson des rognons dans la sauce.

7/ Servez avec les galettes de pomme de terre et nappez de sauce.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tartare-au-couteau-et-frites-maison-et-rognons-de-veau-a-la-moutarde-et-galettes-de-pomme-de-terre?id=9176660&emissionId=5931